

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VI
1951

N.º 64
JULHO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ

30 JUL 1951

CONSERVAS DE PEIXE



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

CASA CENTRAL
99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL

Marcas Registradas:
PALACIO DE ORIENTE, || ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, || LA CORRIDA,
LION D' ARGENT



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2208-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Todas as espécies de produtos Britânicos
Matérias primas e máquinas para fábricas

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End. Teleg.: HOMEROS

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

End. Telefónico: BIENCODAR

NEW YORK, N. Y.

—————
*Importadores e distribuidores em todos os Estados
Unidos dos mais finos produtos alimentares*

—————
ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

ANO VI

N.º 64



Conservas de Peixe

JULHO

1951

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e Impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.—Regueirão dos Anjos, 68—LISBOA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

Cooperação Económica num mundo em rearmamento; Produção e Exportação; Production and Exportation; Autoclave vertical sistema Bott com cesto rotativo para a carga e descarga automática das latas; Soluções; A conservação do individuo e da espécie aquática; O Mundo da Pesca e da Conserva; Lugar dos Estudos de Plancton nas investigações sobre a sardinha; Sobre Estatísticas da Pesca da Sardinha; Pedidos de Representação; A investigação Oceanográfica na Noruega; Lota por meio de Quadro Eléctrico; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

COOPERAÇÃO ECONÓMICA

num mundo em rearmamento

A evolução económica mundial tem sido comandada nos últimos meses pelos programas de rearmamento e pela política de preços e mercados que eles determinaram. Muitos dos seus reflexos têm chegado até nós, apesar das vantagens asseguradas pelo incremento de muitos sectores da exportação portuguesa e da política prudente que o nosso País tem seguido em face das tendências gerais do comércio internacional; e a experiência adquirida neste período de incertezas, a que não tem faltado a prova directa de alguns problemas bem definidos, confirma expressivamente, à luz de comprovados interesses nacionais, que a cooperação entre os países do Ocidente é mais necessária do que nunca ao progresso, bem-estar e prosperidade das actividades produtoras e dos povos europeus. A economia do rearmamento tornou essa cooperação ainda mais necessária do que nas fases anteriores do após-guerra, suscitando uma sucessão de problemas que só por ela poderão ser resolvidos.

Foi com grande esperança e plena adesão que acompanhámos, portanto, o brilhante trabalho realizado pelo XIII.º Congresso da Câmara de Comércio Internacional,

que teve lugar em Lisboa no mês de Junho passado. Na primeira e mais importante das suas resoluções, já vindas a público, salienta-se que o rearmamento não deve constituir pretexto para abandonar as tentativas de cooperação internacional, mas antes para se definir um novo domínio em que tais tentativas poderão intervir eficazmente. Só o desenvolvimento intensivo da produção, permitindo satisfazer as exigências militares sem prejudicar o abastecimento das actividades civis e dos mercados de consumo, permitirá atravessar esta fase da economia mundial evitando-se que o nível de vida das populações e o equilíbrio daquelas actividades sejam comprometidos gravemente. Ora o incremento da produtividade não será possível, como está a constatar-se bem eloquentemente, sem o exercício desajogado e regular de um sistema de comércio mundial que faça circular entre as nações as correntes de mercadorias indispensáveis à continuidade e equilíbrio das funções produtoras. Haverá que trabalhar, por conseguinte, como declarou o novo Presidente da C. C. I., Sr. Rolf von Heidenstam, para a imediata expansão de melhores métodos de produtividade, basea-

dos na investigação científica e no espírito de iniciativa dos industriais e homens de negócios, criando uma estrutura de cooperação internacional mais ampla para que os produtos possam circular o mais livremente possível através das fronteiras.

Interpretando as aspirações de um dos mais importantes sectores da indústria nacional podemos também afirmar aqui que o Ocidente europeu precisa de desembaraçar-se progressivamente dos egoísmos e prejuízos de um nacionalismo mal entendido que tem entravado a livre expansão das trocas comerciais e, conseqüentemente, o bem-estar, a prosperidade e a compreensão fecunda dos povos. Só pelo desejo sincero — oportunamente proclamado e concretizado no XIII.º Congresso da C. C. I. — de desenvolver a cooperação amigável e sacrificar ou reduzir cada um as aparentes vantagens imediatas em benefício do interesse geral, se poderá chegar ao plano de actividades internacionais que assegure o progresso e a prosperidade de todos.

Entre os problemas que suscitam presentemente mais acentuado mal-estar económico e que carecem, para ser resolvidos, de mais franca e decidida colaboração internacional, foram tratados no Congresso de Lisboa os seguintes, com mais directa projecção nos interesses da nossa indústria de conservas: comércio multilateral; abolição de barreiras para a circulação de mercadorias; restrições quantitativas no comércio; distribuição de mercadorias de consumo; depreciação das moedas; desenvolvimento dos mercados e melhoria da distribuição.

Importa-nos salientar ainda, nas resoluções do Congresso, a recomendação por ele formulada de que devem ser empenhados todos os esforços para facilitar a distribuição das matérias-primas que escasseiam nos mercados. Com especiais razões poderemos invocar este ponto, dadas as dificuldades que a indústria de conservas tem encontrado no abastecimento de produtos fundamentais para a seqüência das suas actividades, como a folha de Flandres. Apesar da boa vontade das entidades oficiais portuguesas e das autoridades económicas norte-americanas, entre as quais é justo destacar a ECA, o problema subsiste para a indústria e só num âmbito mais largo e perdurável de cooperação internacional poderá ser resolvido. A recomendação do Congresso da C. C. I. reflecte expressivamente o espírito com que devem ser encaradas no futuro imediato estas questões de incontestável projecção económica.

A luta contra a inflação constitui outro tópico fundamental das recomendações do Congresso. A experiência tem demonstrado, como se afirma nas suas resoluções, que o rearmamento suscita geralmente fortes pressões inflacionistas, sobretudo a partir do momento em que os níveis de produção e emprego se elevam mais sensivelmente. Nas condições actuais, bem o sabemos, o caminho está mais facilmente aberto do que em outras épocas ao contágio dessas influências que vêm desarticlar todo o esforço de estabilização empreendido no plano nacio-

nal ou internacional. Só o equilíbrio cabalmente assegurado dos preços das matérias-primas pode proteger os mercados e as actividades produtoras contra a dilatação de tais influências; e, revertendo mais uma vez à nossa própria experiência, podemos comprovar as perniciosas conseqüências da actual conjuntura, no elevado aumento do preço da folha de Flandres, impulsionado pelo encarecimento do estanho, do preço da borracha, do arame, do arco de ferro, dos pregos, etc., sem contrapartida em possibilidades de melhoria equivalente nos preços das conservas produzidas nas nossas fábricas. As condições em que se tem desenvolvido a evolução dos mercados externos, pelo contrário, só contribuíram, até agora, para impôr baixas de preços na oferta das nossas conservas, em face de uma concorrência que não se compadece com as dificuldades que a indústria nacional deste ramo continua a atravessar. E a estes desfavoráveis factores podemos acrescentar ainda o da quebra acentuada do poder de compra dos consumidores, cujos salários e ordenados não aumentam na proporção e no ritmo da subida de custo dos produtos em período inflacionista.

O nosso Governo manifestou claramente o seu apoio aos princípios salutaríssimos afirmados no Congresso da C. C. I. quando, pela palavra do Senhor Ministro da Presidência, reiterou nessa mesma reunião internacional que é necessário aumentar a produtividade pelo aperfeiçoamento da técnica, liberalizar os intercâmbios, suprimir o bilateralismo, restabelecer a multilateralidade dos pagamentos internacionais na Europa empobrecida, instituir um sistema de crédito mútuo que permita às moedas regressar à sua verdadeira junção, sem dominarem as transacções que lhes cumpre servir, assegurar o pleno emprego e a utilização da sua capacidade económica, fazer viver em boa harmonia a iniciativa privada e a concorrência com a economia planificada — restabelecer, em suma, as bases do equilíbrio económico e da prosperidade geral.

Todos estes problemas estão relacionados, evidentemente, com a marcha futura da nossa indústria de conservas, cuja história inquieta e perturbada nos últimos anos se ajusta, em muitos dos seus passos fundamentais, à prolongada série de peias e restrições que têm comprometido o desenvolvimento do comércio internacional. Indústria essencialmente exportadora, é no âmbito desses pontos que o ilustre membro do Governo português salientou que os seus problemas se apresentam e impõem. Neste período intermediário entre uma paz que era já economicamente precária, e uma guerra de que podem entrever-se as ameaçadoras perspectivas, as dificuldades de origem externa que assoberbam a produção nacional de conservas de peixe não perderam nada da sua inquietante acuidade. A execução plena da política económica preconizada pelo XIII.º Congresso da Câmara de Comércio Internacional, que os nossos dirigentes sancionaram superiormente, constitui nas actuais circunstâncias a melhor perspectiva com que este vasto sector da economia portuguesa pode contar.



Situação no mês de Junho

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe em mólhos, durante o mês de Junho, foi de 1.707.540 quilos (80.019 caixas), distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 934.230 quilos (47.354 caixas); carapau, 133 quilos (7 caixas); cavala, 87.400 quilos (4.155 caixas); atum e similares, 567.106 quilos (16.888 caixas); filetes de anchova, 108.515 quilos (11.164 caixas); outras espécies, 10.156 quilos (451 caixas).

V. R. de Santo António foi o primeiro Centro produtor com 569.170 quilos (33,3 %); Olhão, o segundo, com 488.108 quilos (28,5 %) e Portimão, o terceiro, com 390.947 quilos (22,8 %).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (366.907 quilos) e de outras espécies (3.970 quilos); Olhão, de carapau (133 quilos), de cavala (40.356 quilos) e de filetes de anchova (54.336 quilos) e V. R. Sto. António, de atum e similares (506.368 quilos). Esta produção foi superior à de Maio em 34.171 caixas e inferior à de Junho de 1950 em 5.508 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura no mês de Junho foi de 1.084.122 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 10.992 quilos; biqueirão, 1.066.631 quilos; cavala, 1.499 quilos e atum, 5.000 quilos.

Matosinhos fabricou 180 quilos de sardinha e 17.220 quilos de biqueirão; Lisboa, 7.580 quilos de biqueirão; Setúbal, 40 quilos de biqueirão;

Lagos, 96.514 quilos de biqueirão; Portimão, 420 quilos de sardinha e 174.450 quilos de biqueirão; Olhão, 5.490 quilos de sardinha e 422.859 quilos de biqueirão e 930 quilos de cavala; V. R. S. António, 4.902 quilos de sardinha, 347.968 quilos de biqueirão, 569 quilos de cavala e 5.000 quilos de atum.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeite ou mólhos, em Junho, foi de 1.526.457 quilos (86.844 caixas) no valor de 31.266.029\$02, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.119.520 quilos (60.807 caixas) no valor de 20.890.243\$20; carapau, 33.492 quilos (1.763 caixas) no valor de 443.769\$00; cavala, 103.095 quilos (4.594 caixas) no valor de 1.919.525\$80; atum e similares, 131.922 quilos (4.310 caixas) no valor de 3.386.833\$50; filetes de anchova, 101.604 quilos (12.526 caixas) no valor de 3.670.952\$52; lulas e chocos, 31.175 quilos (2.490 caixas) no valor de 841.725\$00 e outras espécies, 5.649 quilos (354 caixas) no valor de 112.980\$00, dos quais 3.745 quilos de antepasto.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 606.204 quilos (34.835 caixas) ou 39,7 %; Setúbal é o segundo, com 298.446 quilos (17.423 caixas) ou 19,5 % e Olhão o terceiro, com 224.011 quilos (15.792 caixas) ou 14,6 %.

Em comparação com o mês de Maio, exportaram-se neste mês de Junho menos 7.201 quilos e em relação ao mês de Junho do ano passado, mais 492.807 quilos.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura, em Junho, foi de 2.946 quilos no valor de 27.755\$60, dos quais, 953 quilos de sardinha, 560 quilos de cavala, 858 quilos de atum e 575 quilos de outras espécies.

Exportaram-se neste mês menos 42.353 quilos do que em Maio e menos 17.669 quilos do que em Junho de 1950.

O principal centro exportador foi Lisboa com 2.066 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 25.704 quilos no valor de 342.126\$70, nas seguintes espécies: sardinha, 8.265 quilos; polvo, 7.886 quilos; lulas, 7.459 quilos, carapau, 905 quilos; pescada, 306 quilos; pescadinha, 298 quilos; enguia, 205 quilos; lagosta, 140 quilos e diversos, 240 quilos.

Exportaram-se menos 9.196 quilos do que em Maio último e mais 10.934 quilos do que em Junho do ano anterior.

O principal importador foram os E. U. A.

Por Países

Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores no mês de Junho, foram: França, com 394.480 quilos (25.890), Itália, com 228.349 quilos (14,%) e Alemanha, com 152.232 quilos (10 %).

Em relação às espécies, a França foi o maior comprador de sardinha (394.480 quilos); a África Ocidental Britânica de carapaus (12.388 quilos); a Bélgica, de cavalas (56.314 quilos); a Itália, de atum (103.596 quilos), os E. U. A. de filetes de anchovas (76.959 quilos); Cuba, de lulas e chocos (26.075 quilos) e Venezuela, de outras espécies (3.003 quilos).

Salmoura

O principal importador em Junho, foi Moçambique, com 1.383 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Junho de 1951
June Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	5.168	-	3.629	8.746	15.052	1.916	34.511
Peniche	-	-	1.425	247	-	152	1.824
Lisboa	10.469	-	-	948	134	-	11.551
Setúbal	134.346	-	1.672	7.138	16.289	3.588	163.033
Lagos	42.293	-	2.109	1.653	2.346	-	48.401
Portimão	366.907	-	14.790	190	5.085	3.970	390.942
Olhão	350.937	133	40.356	41.816	54.336	530	488.108
V. R. de Santo António ...	24.110	-	23.419	506.368	15.273	-	569.170
Quilos	934.230	133	87.400	567.106	108.515	10.156	1.707.540
Caixas	47.354	7	4.155	16.888	11.164	451	80.019

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, e quilos, no mês de Junho de 1951
June Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	56.683	-	-	-	1.489	56.683
Matosinhos	571.825	5.016	9.519	4.731	12.724	840	1.549	34.835	606.204
Lisboa	75.038	209	6.188	19.927	5.741	2.052	13.745	5.457	112.900
Setúbal	226.631	20.045	9.552	5.615	10.375	26.025	203	17.423	298.446
Lagos	9.730	-	2.484	-	-	-	-	590	12.214
Portimão	134.360	-	14.574	92	2.659	-	-	7.722	151.685
Olhão	90.251	8.222	44.086	26.197	55.084	19	152	15.792	224.011
V. R. Santo António.	11.685	-	16.692	18.677	15.021	2.239	-	3.536	64.314
	1.119.520	33.492	103.095	131.922	101.604	31.175	5.649	86.844	1.526.457

a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of June

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce, during the month of June, was of 1.707.540 kilos (80.019 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 934.230 kilos (47.354 cases); Chinchards, 133 kilos (7 cases); Mackerel, 87.400 kilos (4.155 cases); Tunny and the like, 567.106 kilos (16.888 cases); Filets of Anchovies, 108.515 kilos (11.164 cases); other kinds, 10.156 kilos (451 cases).

V. R. de Santo Antonio was the leading packing center with 569.170 kilos (33,3 %); Olhão comes in second place with 488.108 kilos (28,5 %) and Portimão comes in third with 390.942 kilos (22,8 %).

As regards kinds, Portimão was the largest packing center of Sardines (366.907 kilos) and of other kinds (3.970 kilos); Olhão of Chinchards (133 kilos), of Mackerel (40.356 kilos) and of Filets of Anchovies (54.336 kilos) and V. R. de Santo Antonio of Tunny and the like (506.368 kilos). This production was higher as compared with the month of May by 34.171 cases and lower as compared with June, 1950 by 5.508 cases.

Brine

The production of preserves in Brine during the month of June was of 1.084.122 for the following kinds: Sardines, 10.992 kilos; Biqueirão, 1.066.631 kilos; Mackerel, 1.499 kilos and Tunny, 5.000 kilos.

Matosinhos packed 180 kilos of Sardines and 17.220 kilos of Biqueirão; Lisbon, 7.580 kilos of Biqueirão; Setúbal, 40 kilos of Biqueirão; Lagos, 96.514 kilos of Biqueirão; Portimão, 420 kilos of Sardines and 174.450 kilos of Biqueirão; Olhão, 5.490 kilos of Sardines, 422.859 kilos of Biqueirão and 930

kilos of Mackerel; V. R. de Santo Antonio, 4.902 kilos of Sardines, 347.968 kilos of Biqueirão, 569 kilos of Mackerel and 5.000 kilos of Tunny.

EXPORT

By Centers

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce in June was of 1.526.457 kilos (86.844 cases) amounting to 31.266.029\$02, distributed for the following kinds: Sardines, 1.119.520 kilos (60.807 cases) amounting to 20.890.243\$20; Chinchards, 33.492 kilos (1.763 cases) amounting to 443.769\$00; Mackerel, 103.095 kilos (4.594 cases) amounting to 1.919.525\$80; Tunny and the like, 131.922 kilos (4.310 cases) amounting to 3.386.833\$50; Filets of Anchovies, 101.604 kilos (12.526 cases) amounting to 3.670.952\$52; Calamaries and Cuttlefish, 31.175 kilos (2.490 cases) amounting to 841.725\$ and other kinds, 5.649 kilos (354 cases) amounting to 112.980\$00 of which 3.745 kilos of Antipasto. Matosinhos is the leading exporting center with 606.204 kilos (34.835 cases) or 39,7 %; Setúbal takes the second place with 298.446 kilos (17.423 cases) or 19,5 % and Olhão

is in third place with 224.011 kilos (15.791 cases) or 14,6 %.

As compared with the month of May in June were exported 7.201 kilos less and as regards the month of June, 1950 were exported 492.807 kilos more.

Brine

The export of preserves in Brine in June was of 2.946 kilos amounting to 27.755\$60, of which 953 kilos of Sardines, 560 kilos of Mackerel, 858 kilos of Tunny and 575 kilos of other kinds.

In this month were exported 42.353 kilos less and 17.669 kilos less than in June of last year.

The largest exporting center was Lisbon with 2.066 kilos.

Frozen

The export of Frozen was of 25.704 kilos amounting to 342.126\$70 in the following kinds: Sardines, 8.265 kilos; Pulp, 7.886 kilos; Calamaries, 7.459 kilos; Chinchards, 905 kilos; Whiting, 306 kilos; Little Whiting, 298 kilos; Eels, 205 kilos; Lobster, 140 kilos and other kinds, 240 kilos.

In June were exported 9.196 kilos less than in May and 10.934 kilos more than in June, 1950. The leading buying center was U. S. A.

By Countries

The three leading importing countries during the month of June were: France with 394.480 kilos (25,8 %); Italy with 228.349 kilos (14,9 %) and Germany with 152.232 kilos (10 %).

As regards kinds France was the largest buyer of Sardines (394.480 kilos); British West Africa was the largest buyer of Chinchard (12.388 kilos); Belgium of Mackerel (56.314 kilos); Italy of Tunny (103.596 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies (76.959 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (26.075 kilos) and Venezuela of other kinds (3.003 kilos).

Brine

The most important buyer in June was Mozambique with 1.382 kilos.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.ª - Telefone 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —

BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-

DANGO — TURANDOT — ELLINOR

— STADIUM — YVONNE

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Junho de 1951
(June Canned Fish Export (by Countries))

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equit. Fr.	9.982	-	-	-	-	-	-	9.982
África Merid. Brit.	2.160	-	280	476	810	-	114	3.840
África Ocid. Brit.	25.327	12.388	-	-	95	-	-	37.810
África Orient. Brit.	4.370	-	-	-	-	-	-	4.370
Alemanha	152.232	-	-	-	-	-	-	152.232
Angola	12.492	2.717	-	380	799	173	1.435	17.996
Austrália	-	11.970	-	-	1.615	-	-	13.585
Áustria	9.500	-	-	-	-	-	-	9.500
Bélgica	30.363	-	56.314	1.582	190	-	190	88.639
Brasil	43.130	-	-	10.507	6.473	-	-	60.110
Cabo Verde	209	-	-	38	-	-	-	247
Canadá	11.210	-	-	-	949	-	-	12.159
Colômbia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Congo Belga	10.367	-	-	932	666	-	-	11.965
Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul	700	-	-	-	684	-	-	1.444
Costa Rica	475	-	-	-	20	277	-	772
Cuba	9.625	-	-	6.376	437	26.075	-	42.513
Curacao	663	-	-	-	47	-	-	710
Dinamarca	2.244	-	-	-	-	-	-	2.244
Egipto	6.061	-	-	-	1.644	-	-	7.705
E. U. da América	14.821	-	19	42	76.959	4.080	13	95.943
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Filipinas	53.606	-	-	-	-	-	-	53.606
França	394.480	-	-	-	-	-	-	394.480
Grécia	2.318	-	-	-	-	-	-	2.318
Guatemala	158	19	19	-	-	-	19	215
Guiné	400	-	-	114	-	21	40	575
Holanda	34.443	-	-	-	-	-	-	34.443
Inglaterra	19	-	-	-	-	-	-	19
Itália	82.506	-	42.247	103.596	-	-	-	228.349
Libéria	570	-	-	-	50	-	-	620
México	64.624	-	-	-	1.440	-	95	66.159
Moçambique	11.041	2.598	57	1.962	299	355	721	17.033
Perú	3.610	-	-	-	58	185	-	3.853
S. Tomé e Príncipe	518	-	-	297	-	-	19	834
Síria	10.165	-	-	2.090	380	-	-	16.435
Suécia	80.649	-	-	-	-	-	-	80.649
Suíça	29.349	3.800	-	1.020	4.085	-	-	38.119
Territ. E. U. A. na América Central	-	-	-	-	950	-	-	950
União Sul Afric.	950	-	3.665	-	-	-	-	950
Venezuela	-	-	-	1.120	2.851	-	(b) 3.003	6.974
Forn. à Naveg.	323	-	494	1.390	103	-	-	2.310
Quilos	1.119.520	33.492	103.095	131.922	101.604	31.175	5.649	1.526.457
<i>Kilos</i>								
Caixas	60.807	1.763	4.594	4.310	12.526	2.490	354	86.844
<i>Cases</i>								
Valores	20.890.243\$20	443.769\$00	1.919.525\$80	3.386.833\$50	3.670.952\$52	841.725\$00	112.980\$00	31.266.029\$02
<i>Values</i>								

(a) SARDINHA — normal (plais): 2.550 quilos — s/pele e sem espinha (skinless and boneless): 12.271 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, FM JUNHO (AVERAGE FOB PRICES IN JUNE); *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30 = =); sardinha em azeite, 854\$50; sardinha em óleo, 339\$00; cavala em azeite, 353\$80; (base 1/10) filetes de anchovas, 343\$20; (base quilo); atum em azeite, 25\$65; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 6\$70; cavala, 8\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$50; polvo, 12\$50; lulas e chocos, 14\$00,

Autoclave vertical sistema Bott com cesto rotativo para a carga e descarga automática das latas

A mecanização das operações de carga e descarga dos autoclaves descontinuos enfileira entre os problemas importantes que têm retido no decorrer dos últimos anos a atenção constante dos conserveiros e construtores de equipamento. Um certo número de dispositivos automáticos, alguns muito engenhosos e complexos, tem sido concebido nos Estados Unidos para a mecanização destas operações. Uma nova solução acaba de ser dada neste país ao problema com a realização do autoclave vertical «Bott» concebido por Frank Bott e construído pela Berlin-Chapman C.^o, Berlin, Wisconsin.

O autoclave «Bott» é concebido para permitir simultaneamente as duas operações seguintes:

- a) carga e descarga automática do autoclave;
- b) rotação das latas em volta do eixo central do autoclave durante a esterilização e o arrefecimento, com o fim de facilitar as trocas térmicas e de diminuir a duração do tratamento.

Em princípio, não difere do autoclave vertical clássico senão pela concepção particular do cesto (fig. 1 e 2) que comporta duas partes essenciais:

- 1) uma armação metálica de forma cilíndrica, ligada à tampa do autoclave e constituída por uma série de círculos fixos sobre barras verticais;
- 2) um sistema de pratos perforados, sobrepostos e fixos sobre um eixo central, no inte-

rior do cesto; um motor, com variação de velocidade, montado sobre a tampa do autoclave, imprime ao sistema um movimento de rotação.

A armação do cesto tem a toda a altura uma abertura lateral que per-

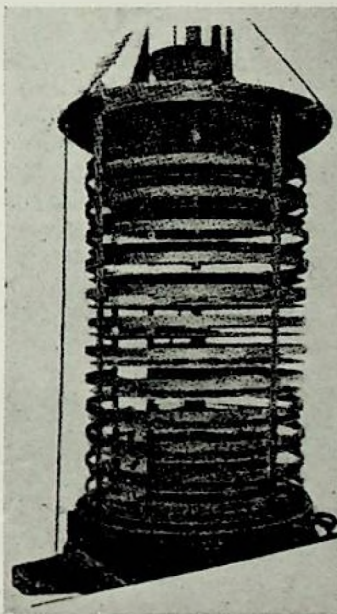


Fig. 1 — O cesto vazio do autoclave Bott

mite a introdução das latas sobre os pratos rotativos e a sua saída.

O conjunto do cesto (motor, armação e pratos) pode ser elevado ou abaixado por meio de um guincho eléctrico, a fim de colocar sucessivamente cada prato a um nível apropriado para a sua carga ou descarga.

Carga: As latas vindas da cravadeira são tomadas por um elevador de correia e conduzidas sobre um transportador de cabos suspenso no

teto da oficina. Deste transportador, as latas seguem através duma calha prolongada pelo cano de carga que desemboca a um nível situado ao bordo da parte superior do autoclave (fig. 3). Com a ajuda do guincho eléctrico, colocam-se nos seus lugares os pratos sucessivos do cesto (começando pelo prato inferior) os quais estando assinalados de um movimento de rotação fazem com que as latas se disponham sobre cada prato num número pré-determinado, regulado automaticamente por um mecanismo de contador eléctrico, si-

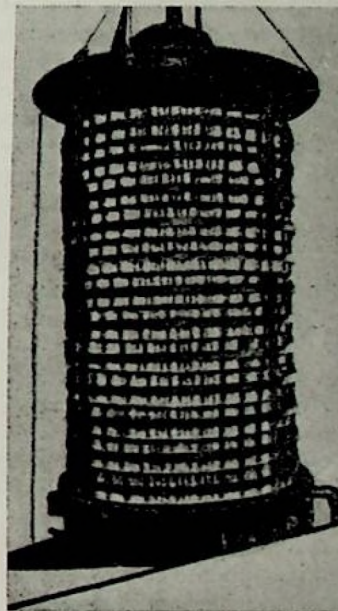


Fig. 2 — O cesto cheio do autoclave Bott

tuado sobre o transportador de cabos.

A carga efectua-se a uma cadência da ordem de 15 segundos por prato (seja cerca de 300 latas por minuto,

segundo o formato). Logo que o autoclave está completamente carregado, fecha-se a tampa e procede-se às operações habituais de esteriliza-

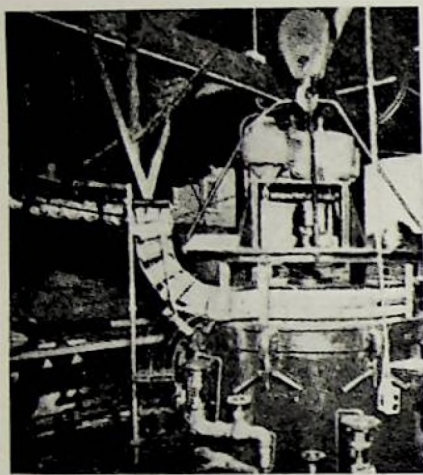


Fig. 3 — Modo de carregar o autoclave Bott

ção e de arrefecimento (no autoclave), tendo em conta o movimento impresso às latas pela rotação dos pratos. Isto permite evidentemente uma redução condicional na duração no tratamento térmico que varia segundo a natureza do produto a esterilizar e o formato das latas.

Descarga (fig. 4): Depois do arrefecimento, levanta-se o cesto de maneira que cada prato venha colocar-se sucessivamente ao nível da borda do autoclave, começando pelo prato superior. Em virtude do aumento da velocidade de rotação, as latas são submetidas à força centrífuga que as impele através da abertura lateral para o cano de descarga e respectiva calha. Nesta última, as latas são arrastadas pela gravidade para um segundo elevador de correia que as envia para os lugares de etiquetagem. A cadência da descarga é em geral dupla da descarga, podendo atingir 600 latas por minuto.

Foi necessário dispender alguns anos na preparação do protótipo do autoclave «Bott» para que finalmente os ensaios fossem considerados satisfatórios.

O primeiro modelo industrial ins-

talado numa fábrica de conservas em Wisconsin confirmou nos seus conjuntos aperfeiçoamentos de pormenor para melhorar o funcionamento da carga. Era portanto necessário substituir os pratos de aço ordinário por pratos de aço inoxidável. Além disso, a velocidade de rotação dos pratos deve ser determinada de maneira a evitar que as latas ou as suas costuras sejam prejudicadas em virtude de choques violentos. Nesta parte, parece que se deveriam prever dispositivos apropriados para manter o controle das latas durante a sua deslocação e isto principalmente nas zonas de deslocação por gravidade (canos e calhas de carga e descarga).

Seja como for, parece incontestável que o autoclave «Bott» apresenta um novo progresso na indústria da conserva, visto que permite uma aceleração considerável do trabalho, em primeiro lugar pela mecanização total das operações de manutenção das latas e em seguida pela possibilidade de tratamento térmico sob regime de agitação. A economia de mão de obra que realiza é calculada em 8 pessoas por linha de fabricação. Não

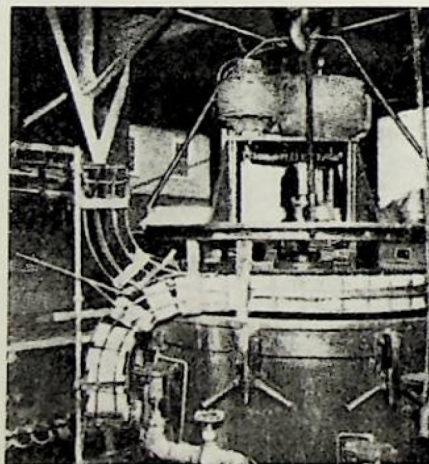


Fig. 4 — Modo de descarregar o autoclave Bott

to todos estes bons resultados e permitiu ao mesmo tempo introduzir a instalação. Assim, verificou-se que a ferrugem que se forma sobre os pra-

tos rotativos é susceptível de impedir a boa disposição das latas durante a admira portanto que a sua primeira apresentação pública na exposição de material de conservas na Atlantic-City, organizada por ocasião do último congresso da NCA (1950), tenha suscitado um grande interesse entre os industriais.

(De «L'Officiel de la Conserve»)

SOLUÇÕES

Acerca de uma passagem do artigo com este título publicado no nosso número de Junho, recebemos da British Government Purchasing Mission, em Lisboa, a seguinte carta:

Ex^{ma} Senhor:

Na vossa edição de Junho, página 22, dão uma informação dos custos da distribuição de sardinhas em Inglaterra, o que no está bem distribuído.

Não fazem referência à «First Hand Distributors» o qual é um factor importante na distribuição e a parte absorvente dos custos da distribuição. Este Organismo obtém os seus fornecimentos directamente do «Ministry of Food» para vender aos armazenistas. Não fazem referência aos grandes custos de armazenagem e transporte. O 1/2 % de desconto permitido no contracto não é empregado pelo «Ministry of Food», mas passa para os direitos comerciais. Quando estes factores são levados em conta os lucros para o «Ministry of Food» são menores do que aqueles que são fixados no vosso jornal.

Sem outro assunto, somos, com toda a consideração,

De V. Ex.^a
Atenciosamente

BRITISH GOVERNMENT
PURCHASING MISSION

W. E. Goddard

A conservação do indivíduo e da espécie aquática

pelo DR. JOSÉ FREIXO

O mundo orgânico, animal e vegetal, existe espalhado por toda a parte em que se verifiquem as condições necessárias à conservação do indivíduo e da espécie.

Para conservar o indivíduo são indispensáveis as funções da alimentação e da respiração.

Para manter a espécie é necessário a reprodução.

A vida de um ser, está, porém sempre dependente do meio exterior que o cerca porque é dele que o ser vivo retira os seus alimentos. Estes, depois de transformados, são incorporados na matéria viva das células por meio de assimilação e constituem a fonte de energia de todo o ser vivo.

Pela respiração os seres vivos absorvem oxigénio e libertam o gás anidrido carbónico que resulta da combinação do oxigénio absorvido com o carbono que entra na constituição da matéria viva.

Os seres absorvem o oxigénio livre do ar ou o dissolvido na água.

Os animais no primeiro caso respiram por pulmões ou por traqueias e no segundo por meio de guelras.

Num e noutro caso é necessário que os órgãos respiratórios estejam húmidos porque o oxigénio só depois de dissolvido pode circular no sangue que lhe serve de veículo a todas as partes do organismo. É esta a razão por que os pulmões do homem, por exemplo, estão dentro da cavidade torácica, para não secarem.

Porém, todos sabemos que o homem não pode viver durante muito tempo debaixo de água apesar de nela se encontrarem dissolvidos todos os gases que entram no ar livre.

Como se explica então o fenómeno?

Quando renovamos o ar dos pulmões pelo mecanismo da respiração o oxigénio passa rapidamente a toda a superfície pulmonar por uma corrente de ar que nunca pára.

Quando os pulmões estiverem cheios de água porque não temos possibilidade de fazer uma renovação daquele líquido, não há também renovação de oxigénio.

No caso dos peixes a respiração é possível na água pela existência de guelras ou branqueas que são constantemente banhadas por uma corrente contínua de água. As guelras são constituídas por numerosos filamentos, por entre os quais circulam os vasos sanguíneos que recebem o oxigénio dissolvido na água. Se o peixe estiver fora da água, as lâminas das guelras colam-se umas às outras, e a superfície interna diminui consideravelmente de tal forma que, o oxigénio nestas condições, não entra em contacto com toda a superfície das guelras e o animal morre por asfíxia.

É interessante notar o que se passa na vida dos seres inferiores.

Assim, quando formados por uma única célula (menor elemento de vida de que os seres são formados), todas as funções vitais se concentram nesse elemento autónomo.

O fenómeno da alimentação nestes seres denominados unicelulares (constituídos por uma só célula) é facilmente observado num protozoário microscópico muito vulgar em águas estagnadas.

Com efeito, com auxílio do microscópio poderemos ampliar o animal e verificar assim a alimentação desse ser que, pelas suas pequeníssimas dimensões escapara durante

muito tempo à observação do homem.

Colocada uma partícula alimentícia, por exemplo um pequeno fragmento de uma alga diatomácea numa gota de água em que exista uma amiba (assim se chama ao referido protozoário) e observando ao microscópio poderemos verificar o seguinte: o minúsculo ser cujo corpo se reduz a uma massa protoplásmica emite pseudópodos (prolongamente da matéria viva protoplásmica) que englobam a partícula alimentícia juntamente com uma pequena quantidade de água. Forma-se assim um vacúolo digestivo no interior do qual actuam enzimas elaborados no protoplasma e os produtos da digestão são então absorvidos e incorporados no organismo enquanto os resíduos são expulsos por qualquer ponto da superfície, onde o vacúolo se vai abrir.

Por emissão dos pseudópodos aumenta também a superfície do corpo do animal permitindo a fixação de maior quantidade de oxigénio que é absolutamente indispensável à oxidação do protoplasma da amiba, libertando-se energia e eliminando-se anidrido carbónico, fenómeno que é vulgarmente conhecido pelo nome de respiração.

Também o fenómeno da reprodução do mesmo ser pode ser observado com o auxílio do microscópio. É, caso curioso, o animal pode dar origem a outros seres semelhantes de modos diferentes conforme o meio em que vive for rico ou pobre de alimentos.

Assim, se as condições de alimentação em que o ser vivo lhe são favoráveis então o ser biparte-se (reprodução por cissiparidades), isto é, dá-se uma divisão da célula que constitui o corpo do indivíduo, formando-se duas novas amibas.

Noutros casos, o ser sofre várias divisões (divisão múltipla) dentro de um quisto. Mais tarde, quando as condições são favoráveis o quisto rompe-se e cada um dos pedaços resultantes adquirem vida própria formando-se vários seres idênticos ao primeiro.

Explicámos o mecanismo das funções que conservam a vida do indivíduo e da espécie de um ser inferior, unicelular.

Nos seres superiores, pluricelulares, isto é, formados por variadíssimas células, a vida resulta da actividade de todas elas e o será tanto mais altamente organizado, quanto melhor estiver distribuído o trabalho pelas células.

Alguns desses habitantes marinhos são herbívoros.

Porém, como é sabido, o meio aquático e em especial o mar, não possui vegetação além de determinadas profundidades.

Assim, a maior parte dos peixes são carnívoros e alguns omnívoros.

No primeiro destes casos, as espécies alimentam-se umas das outras e os mais fortes fazem dos mais fracos o seu alimento habitual.

Os omnívoros servem-se de restos de animais ou vegetais, depositados no fundo das águas ou sobre objectos imersos.

Muitas das espécies de dimensões médias ou mesmo pequenas, são macrófagos, isto é, alimentam-se de grandes presas ao contrário de outras de muito maiores dimensões que se alimentam apenas de animais minúsculos. A quantidade neste último caso, e ainda a facilidade da preensão, corrigem a pequenez, sendo o total de alimentos absorvidos considerável e suficiente.

Salvo raras excepções, os animais aquáticos não possuem membros para ajudar a introdução dos alimentos na boca.

No caso dos peixes, são os lábios que servem geralmente à preensão podendo em determinadas espécies os dentes desempenhar também um papel directo na preensão alimentar.

A principal fonte de alimentação dos animais aquáticos é o plancton

(infinitude de seres animais e vegetais que flutuam ao sabor das ondas, muitos deles microscópicos).

Com a variação do plancton se relaciona grandemente a fauna das águas.

Nas necessidades respiratórias os animais aquáticos não consomem mais que um oitavo ou um décimo do consumo dos vertebrados terrestres.

Os peixes que vivem nas águas doces, consomem maior quantidade de oxigénio do que aqueles que povoam as águas marinhas, assim como as formas larvares mais que as adultas e, nestas últimas, os valores respiratórios aumentam na época da reprodução.

São poucos os peixes que possuem órgãos copuladores e, salvo raras excepções, todos eles são ovíparos.

Normalmente, na época da reprodução os peixes dos dois sexos reúnem-se em bandos numerosos (cardumes) e os machos emitem o espermen que fecundará os óvulos postos pelas fêmeas. Alguns procuram as águas calmas dos rios para desovar, como o salmão, a truta e o solho.

Outros, pelo contrário, vivem em água doce, e procuram para a desova a água do mar, como a enguia.

Certas espécies depositam os óvulos nos interstícios das rochas, entre as algas ou nas conchas de outros animais mas a maioria deles são postos ao sabor das ondas que os destroem em grande quantidade.

Porém, porque o número de óvulos postos por cada fêmea é em geral elevadíssimo (alguns milhões em certos casos), o número de fecundações em cada postura é o suficiente para garantir este filão de riqueza humana que é a pesca.

Dos ovos fecundados saem passado tempo larvas que depois de várias transformações adquirem a forma do estado adulto.

As plantas aquáticas podem também respirar o oxigénio dissolvido nas águas e tirar delas as substâncias minerais que lhe servem para a fabricação dos seus alimentos.

No entanto, a vida vegetal é menos representada nos mares que nos continentes, pertencendo a flora oceânica principalmente a uma classe de vegetais que são as algas.

Algumas têm dimensões microscópicas, bastando dizer que umas existem que são necessários 40.000 indivíduos para ocupar o espaço de um milímetro quadrado.

Outros há que apresentam um porte gigante, por vezes com cerca de 500 metros de comprimento.

Muitas delas têm a cor acastanhada ou negra (feofíceas) outras verde (clorofíceas) e outras ainda são vermelhas (rodofíceas) havendo-as também azuis (cianofíceas).

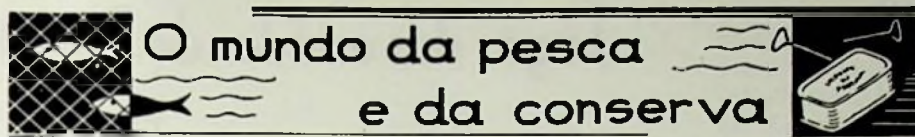
As primeiras vivem a maiores profundidades e as verdes são superficiais. Estas, são bastante úteis aos animais aquáticos, pois, purificam as águas onde vivem pelo oxigénio que libertam na função clorofilina.

As que vegetam à superfície, sem aderência, entrelaçam-se muitas vezes formando ilhas herbáceas — o célebre mar dos Sargassos que os primeiros navegadores consideravam como o limite do oceano navegável.

Durante muito tempo os botânicos ignoraram o modo de reprodução dos vegetais marinhos.

Sabe-se hoje que as algas se reproduzem por fragmentação do talo, por esporos, e pela conjugação de corpúsculos, uns femininos, outros masculinos, dotados por vezes de uma singular mobilidade.





O mundo da pesca e da conserva

Exame de latas de conservas pela fluoroscopia

Os serviços técnicos do exército americano têm a funcionar um aparelho de raios X com que se consegue verificar o conteúdo das latas de conservas por caixas inteiras, graças a uma técnica de fluoroscopia especial. O aparelho permite assinalar as latas bombeadas ou avariadas e de revelar ao mesmo tempos certos outros defeitos, tais como: alteração do conteúdo, corrosão da folha, presença dos corpos estranhos, etc.

A verificação consiste em fazer passar as caixas contendo as latas de conserva colocadas num tapete rolante em frente do aparelho que é concebido de maneira a permitir o seu exame sob os diferentes ângulos. As caixas contendo latas defeituosas ou duvidosas são marcadas e postas de parte no fim do percurso, para um exame pormenorizado. O aparelho é móvel e pode ser transportado aos vários depósitos de víveres.

Duração dos alimentos conservados em latas

Segundo um relatório publicado numa revista russa, foi verificado, num exame a que se procedeu de 55 amostras provenientes de um lote de diversas conservas esterilizadas em latas, armazenado nas regiões árticas durante vinte e cinco a trinta anos, que a maior parte dos produtos se encontrava em bom estado de conservação. Somente algumas amostras foram consideradas impróprias para consumo, quer em virtude de alterações químicas adiantadas, quer pela presença de quantidades excessivas de estanho, proveniente da folha das latas.

Estas observações condizem com as investigações efectuadas no ano passado na Inglaterra que permiti-

ram verificar que as conservas de carne em latas, armazenadas durante quarenta anos à temperatura ambiente, mantiveram-se em estado de conservação satisfatória, apesar de algumas alterações de ordem secundária ligadas ao ataque químico dos recipientes.

Nova técnica do fabrico do atum na Califórnia

Os industriais de conserva de atum na Califórnia utilizam desde o ano passado um papel perfurado para forrar os cestos de arame em que cozem o atum e que consideram como um dos mais importantes progressos realizados depois da guerra na técnica do fabrico daquelas conservas, em virtude da economia que obtêm em peixe e dinheiro.

O papel ao ser fabricado é submetido a um tratamento químico que lhe dá uma resistência excepcional quando molhado e submetido a uma alta temperatura numa atmosfera de vapor. Os furos que apresenta servem para facilitar a drenagem do óleo expellido pelo peixe durante o cozimento.

As folhas de papel só podem ser usadas uma vez. São colocadas nos cestos e bem calcadas antes de se ter meido o peixe dentro destes. Depois do cozimento, os cestos são despejados sobre as mesas e as folhas de papel que aderiram ao peixe são tiradas com cuidado de forma a não o danificarem.

Segundo afirmam os industriais conserveiros, este processo tem as seguintes vantagens: é eliminada a aderência do peixe ao cesto; por este motivo, há menos perdas de peixe e este é retirado dos cestos mais rápida e facilmente; não aparecem traços deixados pelo arame sobre a superfície do peixe; o trabalho para a limpeza dos cestos é menos dispen-

dioso em virtude de estarem muito reduzidas as quantidades de peixe e óleo que aderem às grades do cesto.

Cada folha deste papel custa 3 cêntimos e é seu fabricante a firma Dowman Products, Inc., Long Beach, Califórnia.

A Pesca em França em 1950

O total do peixe pescado em França no ano passado foi de 510.490 ton. no valor de 29.337.000 milhões de francos.

A pesca das principais espécies industriáveis, foi a seguinte: sardinha, 22.909 ton. no valor de 1.791 milhões de francos; atum, 14.979 ton. no valor de 2.078 milhões de francos; cavala, 25.465 ton. no valor de 1.216 milhões de francos.

A pesca de 1950 caracterizou-se pela quase completa falta de sardinha em Saint-Jean-de-Luz, onde existe uma importante indústria de conservas.

Propaganda de conservas do Maine

Os industriais de conservas de arenque do Maine, em número de quarenta, decidiram voluntariamente, com o acordo das autoridades estaduais, estabelecer uma taxa de 25 centimos por cada caixa de conserva fabricada nesta safra para constituir um fundo de propaganda que calculam atingir 500 mil a um milhão de dólares. Num ano bom de produção, os industriais do Maine fabricam mais de 3 milhões de caixas. Esperam também estes industriais que com este seu esforço cooperativo conseguirão estabilizar os preços das conservas do Maine que nos últimos anos têm sofrido grandes oscilações.

A indústria de pesca colabora com entusiasmo neste esforço, melhorando os seus barcos para os tornar mais velozes e de maior capacidade, e se o arenque abundar, como sucedeu no ano passado, os pescadores e os conserveiros do Maine estão, convencidos que este ano lhes trará vantagens excepcionais.

Antes de entrar pròpriamente na matéria que escolhi como tema deste artigo e para melhor compreensão dos pontos de vista que vou defender acho conveniente dar uma ideia de conjunto, o mais esquemática possível, dos vários aspectos sob que pode ser encarado o estudo da sardinha, deduzindo aqueles que, por mais importantes ou mais oportunos, melhores ensinamentos de carácter prático nos possam fornecer com vista a uma melhor orientação da pesca deste Clupeídeo.

O estudo biológico da sardinha comporta (como o de qualquer outro animal) múltiplos e variados aspectos, na sua maioria intimamente relacionados uns com os outros e que, para maior clareza de exposição, esquematizarei do seguinte modo:

1.º — *Observações incidindo sobre a sardinha em especial*

- a) Anatomia geral, histologia geral, cariologia e genética, desenvolvimento sexual, maturação sexual, épocas de maturação, condições de postura, épocas de postura, características dos óvulos, desenvolvimento embrionário, características das larvas, sua alimentação, etc., etc.
- b) Estudo do crescimento e das suas variações.
- c) Caracterização das populações pela análise de médias e índices: número de vértebras, relação entre a cabeça e o corpo, etc.
- d) Estudo dos deslocamentos e migrações, em relação com a época do ano e com as condições físico-químicas do meio.
- e) Estudo dos desaparecimentos súbitos relacionando-os com qualquer ou quaisquer variações abruptas dos factores ambientais.
- f) Estudo da alimentação das sardinhas adultas pela análise qualitativa e quantitativa dos conteúdos gástricos, procurando sempre relações com a composição biológica das águas ambientes.

2.º — *Observações incidindo em especial sobre o meio físico-químico-biológico frequentado pela sardinha*

- a) Estudo das temperaturas da água em relação com a maior ou menor abundância de sardinhas, e dos efeitos que as grandes variações exercem sobre aqueles peixes.
- b) Estudo das salinidades com as mesmas relações da alínea anterior.
- c) Determinações da quantidade de oxigénio dissolvido na água.
- d) Determinação da quantidade de fosfatos e nitratos existentes na água.
- e) Estudo da transparência da água.
- f) Estudo do plancton de superfície e de profundidade. Determinação dos tipos de plancton preferidos pela sardinha e, bem assim, daqueles por ela registados ou dos quais ela nitidamente se afasta. Relacionar o plancton do ambiente com o que foi ingerido pelas sardinhas.

Lugar dos estudos de Plancton

pela Dr.ª Estela

- g) Estudo das relações das sardinhas com outros animais marinhos habitantes do mesmo meio.

Tal esquema, se bem que forçosamente imperfeito, mostra bem como é complicado e extraordinariamente polimorfo o estudo de um peixe como a sardinha. Qualquer que seja o caminho por onde se enverede pode contar-se com extensões que talvez de início se não suspeitassem. De facto, tal género de investigação não se improvisa; ainda menos se deverá cair nas explicações imaginativas sem base experimental e sem documentação que vá além de vagas notícias colhidas às vezes em jornais, outras provenientes de revistas que as inseriram em 3.ª ou 4.ª mão, etc., etc.

O reconhecimento das dificuldades não deve, porém, desanimar-nos nem ser causa de inacção, pois nem todos os aspectos citados são de igual valor como caminhos a seguir para se obterem dados de interesse prático e seria loucura considerá-los a todos num planeamento de investigações sobre a sardinha. É evidente que há uma hierarquia: o estudo da disposição e forma dos ossos cranianos da sardinha, o estudo da histologia das suas glândulas suprarrenais, o estudo da gastrulação dos seus óvulos depois de fecundados, a determinação do teor em vitaminas A e D do seu fígado e mil outros temas de interesse científico e até industrial, não são, porém, de recomendar para início duma série de estudos que sejam orientados fundamentalmente no sentido de nos ensinarem a pescar racionalmente a sardinha.

Nesta intenção, é mais lógico empreender o estudo das relações entre a sardinha e o meio físico-químico-biológico no qual ela vive, isto é, da sua ecologia. Com efeito, cada vez nos vamos afastando mais dos tempos em que tais resultados se procuravam obter quase exclusivamente pela observação e estudo das sardinhas sob os mais diversos aspectos. Hoje, sem se pôr de lado o estudo dos exemplares e das populações pela leitura das escamas (para determinação das idades) e pela contagem do número de vértebras (que caracterizariam as populações), etc., liga-se muito mais importância ao estudo das águas frequentadas pela sardinha, pois só ele nos poderá revelar as causas da sua abundância em certas épocas, menor abundância noutras, e ausência em determinadas condições. É às condições ambientais adversas que se deve o desaparecimento da sardinha e não, como tantas vezes se diz, ao esgotamento das reservas por sobrepesca intensiva (só o desconhecimento da extraordinária fecundidade de tais peixes poderá levar a essa hipótese). Com efeito, morrem mais sardinhas num dia em face do advento brusco de condições desfavoráveis de temperatura, salinidade, oxigenação da água, ou casos de «red

Investigações sobre a sardinha

de Sousa e Silva

water» do que durante um ano nas artes de pesca de toda a nossa costa.

Não exagero. Há notícias, como referi num artigo anterior, de espantosas mortandades de peixes de todas as espécies, motivadas pelos organismos planctónicos causadores de «red water», que, como sabemos, são Dinoflagelados.

Nesses casos, contudo, apesar das quantidades astronómicas de peixe morto, o mais importante é, no entanto, o desaparecimento do restante e, às vezes, por períodos de tempo que vão muito além daquele em que persiste a perturbação.

No Mar do Norte realizaram-se intensas investigações com o fim de averiguar a influência de certos organismos planctónicos nas migrações do arenque. Este peixe é, como a sardinha, um Clupeídeo e alimenta-se de plancton. Já há muito que os pescadores do arenque verificavam que as suas pescas eram muito escassas quando a água do mar se apresentava acastanhada, amarelada ou quase vermelha, aspectos que dominavam «weedy water», «stinking water», «baccy juice», etc. Tais colorações da água são devidas, como depois se viu, à presença de quantidades enormes de Diatomáceas das espécies: *Rhizosolenia alata*, *Rhizosolenia styliformis*, *Biddulphia sinensis*, várias espécies do género *Chaetoceros*, e de Flagelados do género *Phaeocystis*.

Foi cabalmente demonstrado que os arenques fugiam destes tipos de plancton, procurando antes aqueles em que predominassem os Copépodes.

Fizeram-se contagens do número de *Phaeocystis* existentes por litro de água e averiguou-se que a quantidade do arenques ia diminuindo nitidamente à medida que aumentava o número daqueles flagelados. As zonas de maior densidade de *Phaeocystis* constituem uma barreira que os arenques não costumam atravessar nas suas migrações; quando chegam às suas proximidades desviam-se ou voltam para trás.

Não é ousado admitir que, com a sardinha, possa suceder coisa semelhante, o que seria de grande interesse averiguar na que frequenta as nossas costas, em relação com a irregularidade do seu aparecimento e variações na sua abundância.

Parece fora de dúvida que, além da acção nefasta exercida pelos citados organismos, a sardinha prefere para a sua alimentação certos tipos de plancton em que predominem os Copépodes e as Diatomáceas Cêntricas (de forma circular e sem prolongamentos). Foi essa a conclusão a que chegou meu marido o Dr. Jaime Pinto no seu estudo sobre a alimentação das sardinhas portuguesas em que analisou os estômagos de 1540 exemplares

provenientes de Leixões, Lisboa e Portimão e pescados nos meses desde Novembro de 1947 a Janeiro de 1948. Um resumo deste trabalho foi incluído numa tese apresentada ao III Congresso de pesca (Considerações gerais sobre a alimentação das sardinhas, Boletim de Pesca, n.º 30).

No *Progress Report 1950 do California Cooperative Sardine Research Program*, que há tempos me enviaram como parte do intercâmbio de trabalhos científicos que venho mantendo com as instituições associadas nas investigações sobre a sardinha da Califórnia (California Academy of Sciences, California Division of Fish and Game, Scripps Institution of Oceanography, U. S. Fish and Wildlife Service), vem bem patente o lugar de destaque em que, nessas investigações, se põem os estudos de plancton. Fazem-se constantemente colheitas de superfície e de profundidade (até 75 metros) com o fim de se estudar qualitativa e quantitativamente o Fito e o Zooplancton dos locais onde foram estabelecidas as estações.

Não cabe aqui, por falta de espaço e porque não é essa a minha intenção, tratar dos vários aspectos em que os estudos de plancton contribuem para a compreensão e conhecimento da biologia geral da sardinha.

Sòmente desejo acentuar que ela está durante todo o seu ciclo de vida em íntima dependência do plancton do qual se alimenta quando jovem e em adulta e do qual fazem parte os seus ovos e as suas larvas.

Os estudos de plancton nas investigações sobre a sardinha podem, em resumo, fornecer dois tipos de indicações: *quais os organismos planctónicos que ela prefere para a sua alimentação e quais os que ela rejeita ou de que foge nitidamente.*

Entre nós, no entanto, parece que os ventos não correm propícios para os estudos de plancton e milagre é que ainda por cá existam uns escassos especialistas ou em caminho de especialização, aos quais não é dado o mais elementar auxílio económico, de modo que só lhes resta continuar as suas investigações por iniciativa particular e inteiramente desligadas dos aspectos que convinha tratar em conjunto, e até recorrerem a instituições estrangeiras para lhes publicarem os trabalhos, como já sucedeu comigo.

Não é fácil encontrar um biologista responsável que negue a importância dos estudos de plancton, nem um laboratório de Biologia Marítima onde não exista um ou muitos planctonologistas. Contudo, em Portugal parece seguirem-se outros critérios.

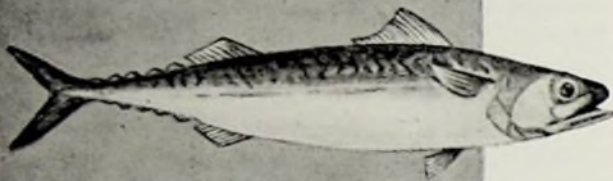
É desgraçadamente certo não terem as investigações planctonológicas entre nós uma tradição que, de longe, se possa comparar à que usufruem nos países nórdicos; o pior é que neste, como em todos os outros ramos da Biologia Marítima a nossa produção é muito próxima do zero. Há, pois, que estudar as nossas águas costeiras; é tarefa que nos cabe empreender como nação civilizada que não descarta a sua contribuição para o conhecimento científico do mar.

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA - PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



H. ORMAI

**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
105, HUDSON STREET NEW-YORK, 13**

LAZ

SÔBRE ESTATÍSTICAS DA PESCA DA SARDINHA

A propósito das interessantes «Considerações sobre a Pesca da Sardinha, do Sr. Guilherme Faria, publicadas no número anterior desta revista, parece-me que é oportuno chamar a atenção dos estudiosos destes problemas para a situação em que se encontram entre nós as estatísticas de pesca. Não é minha intenção tratar aqui do assunto de uma maneira completa, mas apenas apontar alguns defeitos, aliás muito graves, que sobressaem até ao exame superficial de quem procura servir-se delas para apurar a linha geral dos acontecimentos presentes ou pretéritos, a fim de nela encontrar alguns elementos que possam servir de base para previsões do futuro.

O Sr. Guilherme Faria, no seu estudo, muito naturalmente foi buscar às estatísticas oficiais os números que deveriam representar a marcha da produção de sardinha pescada e descarregada anualmente no conjunto dos portos do Continente, e com eles construiu o gráfico que reproduz no seu artigo. Partiu, decerto, da premissa que tais números representariam a realidade com suficiente rigor ou aproximação, e sobre estes elementos baseou as suas considerações. Ora, o ponto que desejo frisar é que, infelizmente, essa premissa não é segura, e para mostrá-lo tratarei de dar dois ou três exemplos de manifestos erros nas estatísticas oficiais.

Começarei pelos últimos anos, os de grande crise na pesca da sardinha, isto é, 1948 e 1949, e irei buscar os números aos volumes respectivos da *Estatística Industrial*, na tabela 6, organizada pela Comissão Central de Pescarias com os elementos que lhe são fornecidos pelos postos de pescado das Alfândegas, e na tabela 8, compilada pelo Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, com os elementos que os seus pró-

prios agentes recolhem nos diversos portos e respeitantes às artes nele inscritas, artes estas que, seja sublinhado, representam a quase totalidade das que trazem sardinha às lotas, pois que apenas não são abrangidas as xávegas, as sardinheiras e quaisquer outras porventura, mas no conjunto de muito menor importância.

Para todo o Continente, os números são:

Anos	Alfândega	Grémio	Diferença	Alfând. em % Grémio
1946	107.453	98.265	+ 9.188	109,4
1947	97.967	101.355	- 3.388	96,7
1948	78.023	47.682	+ 30.341	163,6
1949	58.986	34.797	+ 24.189	169,5
(a) 1950	82.527	72.100	+ 10.427	114,5

(a) — Resultados provisórios, sujeitos a correcção.

Vê-se que em 1946, 47 e 50 os dados das Alfândegas diferem desde mais 14 a menos 3 por cento dos dados do Grémio, mas em 1948 e 49 excedem estes em 64 e 70 por cento. Onde estará a origem desta enorme divergência?

Confrontem-se agora os números referentes a Leixões e Porto, área especialmente importante:

Anos	Alfândega	Grémio	Diferença	Alfând. em % Grémio
1946	58.410	52.925	+ 5.484	110,4
1947	43.411	52.057	- 9.646	83,4
1948	45.148	21.861	+ 23.287	206,5
1949	32.964	14.717	+ 18.247	224,0
(a) 1950	39.591	34.196	+ 5.395	115,8

(a) — Resultados provisórios, sujeitos a correcção.

As diferenças neste caso vão de menos 17 e mais 16 por cento em 1946, 1947 e 1950, mas em 1948 e 49 os números da Alfândega são

simplesmente superiores ao dobro dos colhidos pelo Grémio!

Baseando-nos nos números das Alfândegas, a baixa na quantidade de sardinha descarregada no Continente durante os últimos anos de crise (1948-50), relativamente à média do biénio de 1946-47, teria sido expressa nas seguintes percentagens: — 76 em 1948, 57 em 1949 e 80 em 1950, ao passo que as percentagens correspondentes obtidas com os dados do Grémio seriam, respectivamente; 48, 35 e 72. Fazendo o mesmo cálculo para Leixões/Porto, a divergência ainda é maior; na Alfândega a baixa teria sido a 89 por cento em 1948, a 65 em 1949 e a 78 em 1950, ao passo que pelo Grémio as percentagens são, respectivamente: — 42, 28 e 65. O quadro da crise, como se nota mostra-se muito mais grave no caso das estatísticas do Grémio do que no das Alfândegas.

Qual será, no caso que estamos considerando, a fonte de informação que mais próximo estará da realidade? Para mim, pessoalmente, creio que é o Grémio, porquanto se averiguou há meses que a maior parte dos dados fornecidos pelos serviços da Alfândega no porto de Leixões resultaram de um processo de estimativa tão errado e fictício das quantidades de sardinha apresentada na lota, que chega a ser difícil acreditar que tenha sido empregado, aliás contra o que está explicitamente determinado nas disposições legais que vigoram em matéria de estatística de pescas (Decreto n.º 12.549, de 16-X-1926 e respectivas instruções).

Outro exemplo, este mais antigo, também no porto de Leixões. Os números fornecidos quanto às quantidades de sardinha descarregada mensalmente eram tais que no mapa publicado figura a seguinte nota (págs. 90 e 104): «Não se menciona o peso da sardinha no ano de 1933 respeitante à Capitania do porto de Leixões, por os que a delegação fiscal da Alfândega forneceu à Comissão Central de Pescarias não merecerem a menor confiança». De aqui

resultou o total no Continente na-quele ano não incluir as descargas em tão importante centro; com efeito, e a fazer fé pelos dados quanto a valor, em Leixões foram vendidos uns 17.250 contos de sardinha, correspondente a cerca da quarta parte da venda no conjunto das lotas do país, que atingiu o total de 71.400 contos.

De apontamentos que tomei nessa época, e que ainda conservo, a quantidade total de sardinha descarregada em Leixões teria sido, pelos elementos fornecidos pela Alfândega, de 128.019 toneladas das quais 81.924 durante o mês de Setembro! Segundo esses mesmos dados, calculando-se o preço médio mensal por quilograma, encontraram-se números desta ordem: 35,3 centavos em Agosto; 3,3 em Setembro (é o tal das 82.000 ton.); 1\$59 em Outubro, para 1.700 ton.; 20,7 centavos em Novembro (14.440 ton.), e 18,4 centavos em Dezembro (18.372 ton.). Nessa altura os impressos para a notação nos postos de pescado incluíam a indicação do número de milheiros de sardinha. Pois bem, segundo os mesmos apontamentos, o peso médio do milheiro da sardinha em Leixões e em 1933, teria variado entre 85 gramas, em Junho, e 100 kg., em Dezembro! Pelo que acabo de referir compreende-se bem a desconfiança da Comissão Central de Pescarias expressa na nota acima transcrita.

Não afirmo que todos os números da estatística das pescas estejam sempre tão manifestamente errados, como nestes dois exemplos, mas infelizmente são muito frequentes as dúvidas e incertezas que surgem ao consultá-las para se conhecerem os factos reais que elas deveriam representar com razoável exactidão. Bem sei também que o mesmo acontece em muitas outras estatísticas de produção, tanto no nosso país como nos outros, mas creio que todos os estudiosos destes problemas de pesca serão concordes em reconhecer que é indispensável eliminar quanto antes e o mais completamente possível, todas as causas de erros tão

grandes, quer devidas a desleixo, desinteresse ou incuria dos que têm estas tarefas a seu cargo, quer por deficiências na organização dos serviços, quer por falta dos meios indispensáveis à sua execução.

Sem estatísticas suficientes certas, difícil, se não impossível, será fazer-se uma ideia exacta dos acontecimentos, tanto no aspecto económico, como no dos fenómenos de ordem biológica tais como a averiguação da realidade ou não de um efeito mensurável da captura, feita pelos pescadores, sobre as existências do peixe na zona do mar explorada, problema este que tão discutido tem sido entre nós e de cuja resolução

depende em grande parte o caminho a seguir quanto à forma de exercer a pesca com o mínimo de riscos de depauperamento dos recursos naturais acessíveis.

Não é meu intento apoiar ou contestar neste momento as conclusões apresentadas pelo Sr. Guilherme Faria no seu estudo, mas simplesmente chamar a atenção para a incerteza dos elementos estatísticos de que se serviu, na falta de outros números mais seguros, e para a necessidade de termos boas estatísticas de pesca.

6 - Julho de 1951

ALFREDO DE MAGALHÃES
RAMALHO

PEDIDOS DE REPRESENTAÇÃO

- English Storage Co.
Elphinstone Street, Karachi.
- Sind Trading Co.
11, Mohan Bldg. Bunder Road, Karachi.
- United Stores
Clarke Street, Karachi.
- M. A. Mullik & Co.
Mullik Bldg, South Napier Road, Karachi.
- Nosservanjee & Co.
Machi Miani Road, Karachi.
- Spencer & Co. Ltd.
Mc. Leod Road, Karachi.
- A. Z. Company
Oriental Chambers. South Napier Rd., Karachi.
- Butler & Khan
Huhamed Bldg. Bunder Road, Karachi.
- Haroon Haji Sattar
129, Marriot Rd. Quettawala Bldg., Karachi.
- Pak Era Trading Co.
123, Princess Street — Nanakwada, Karachi.
- Pakistan United Trading Co.
Frere Road, Karachi.
- Sadaskar Traders.
18, Oriental Chambers. South Napier Rd. Karachi.
- M. I. Souvignet
2, Rue Camille-Colard — Saint-Etienne.
- Dierck & Möler.
Kl. Johannisstrasse 4, Hamburg 11.

- International Agency
158 Dam Street — Colombo — (Ceylon).
- The Trading Company
Hijaz Street — Damascus (Syria)
- Christie & Sadler Ltd.
Pluto House, 68 — Finsbury — Pavement — London E. C. 2
- Central Thai Corporation
P. O. B. 663 — Kuala Lumpur (Malaya).
- K. W. Kenny
Goa (India).

Exportação de conservas de peixe norueguesas em 1951

A Noruega exportou no ano passado, 35.723 ton. de conservas de peixe no valor de 130.331.00 coroas.

As principais espécies exportadas foram o sild, com 18.160 ton. no valor de 63.339.000 coroas; o brisling, com 6.721 ton. no valor de 33.035.000 coroas e kippers 5.575 ton. no valor de 13.162.000 coroas.

Os principais países compradores foram os E. U. A. com 11.146 ton. no valor de 44.064.000 coroas; a Inglaterra, com 8.772 ton. no valor de 29.946.000 coroas e a Austrália, com 5.956 ton. no valor de 20.407.000 coroas.

A INVESTIGAÇÃO Oceanográfica na Noruega

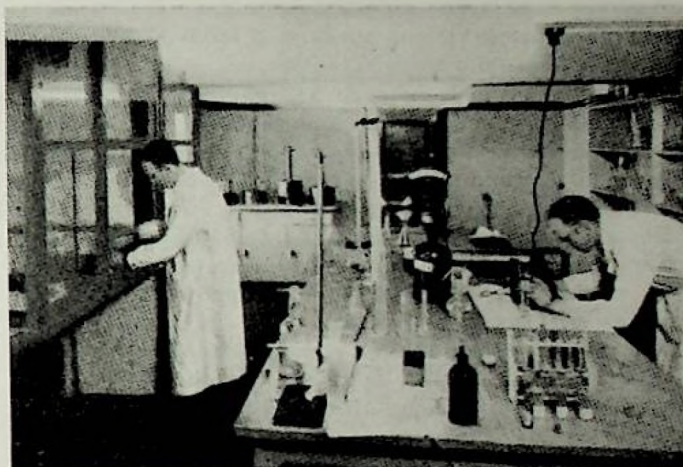
O desenvolvimento das investigações oceanográficas está na ordem do dia em todo o mundo e a sua necessidade começa a impôr-se finalmente no nosso país, como atestou o recente Congresso da pesca, no decurso dos trabalhos e nas suas conclusões. A progresiva generalidade das aplicações de novas técnicas nas fainas da pesca contribuiu para aproximar a investigação científica do trabalho piscatório; e não se concebe hoje uma expansão metódica e orientada do rendimento económico desas actividades sem o apoio extenso e sob múltiplas formas da ciência aplicada.

A Noruega, pátria muitas vezes secular de navegantes e pescadores, foi dos países-pioneiros da pesca cientificamente orientada e estimulada. Desde as expedições dos Vikings à Islândia, à Groenlândia e à América, que se acumularam os conhecimentos da mais diversa ordem sobre os mares do Atlântico Norte. Pode fixar-se em 1872, todavia, o início da investigação científica sistemática no domínio oceanográfico.

Nesse ano o navio britânico «Challenger» abriu horizontes novos a estes estudos, não só no aspecto geográfico como no da flora e fauna dos mares, impulsionando pelo interesse flagrante das suas investigações a iniciativa de cientistas de diversos países. Logo depois o sábio norueguês G. O. Sars revolucionou os conceitos correntes sobre a existência de seres vivos nas profundidades demonstrando nos seus trabalhos sobre a fauna do Sognefiord que muito abaixo de 400 metros e até 1.200, pelo menos —, contra o que se supunha no mundo científico, se encontra variada fauna marítima.

Em 1876 H. Mohn e Sars organizaram uma grande expedição oceanográfica no navio «Vöringen», prolongando durante dois anos os seus estudos em diversos níveis de profundidade no Atlântico Norte, até às águas geladas do Ártico. Desses trabalhos resultaram 7 grossos volumes de observações que marcaram data fundamental no desenvolvimento da oceanografia e da biologia marítima. Nas décadas seguintes a contribuição dos cientistas noruegueses para os progressos científicos neste ramo foi fundamental. Fridtjol Nansen, Wilhelm Bjerknes, Helland-Hansen, Axel Boeck, Johan Hjort, foram, entre outros, os grandes propulsores desse esforço notável que constituiu lição e estímulo para os estudiosos de todo o mundo. Em 1900, a instâncias de Hjort, foi construído expressamente para essas investigações, sob patrocínio e financiamento oficiais, o navio «Michael Sars» em que se efectuaram desde então mais sistemáticos estudos nos fiordes, ao largo da Noruega e até no mar de Barentz. A obra «Profundidade do Oceano», de Hjort em colaboração com o cientista britânico Sir John Murray, que constitui ainda hoje tratado fundamental para estes es-

tudos, não só pelos ensinamentos de factos como pela sugestão de métodos, nasceu dessas viagens fecundas do «Michael Sars», com a sua equipa brilhante de investigadores. H. Gran, outro cientista norueguês, foi o renovador dos estudos sobre o «plancton» e composição químico-biológica dos mares. Da Noruega irradiaram os estudos para muitas outras partes: Johan Hjort foi o organizador dos erviços de investigação das pescas no Canadá; Knut Dahl realizou idêntica tarefa no Egipto e H. Dannevig na Austrália; e o grande investigador Sverdrup deu impulso decisivo a estes trabalhos nos Estados Unidos, à frente do «Scripps Institute» que foi chamado a dirigir pela sua excepcional competência.



Serviços laboratoriais da indústria de pesca norueguesa

Actualmente, a Noruega é um dos países mais adiantados na organização dos serviços científicos relacionados com a pesca. A Direcção de Pesca, departamento do respectivo Ministério, está dividida em quatro ramos principais: a secção administrativa, o Instituto Oceanográfico, o Instituto de Investigações tecno-químicas, e a secção de Construções e Apetrechamento. Sob o aspecto que consideramos nesta notícia são as actividades dos dois Institutos que mais importa destacar aqui.

O Instituto Oceanográfico tem por missão o estudo continuado e regular das condições naturais em que se desenvolve a indústria piscatória, dividindo-se em cinco departamentos, cada um sob a direcção de um cientista categorizado: oceanografia: investigações sobre o «plancton»; estudo do arenque; estudo do bacalhau e espécies afins; e estudos sobre o «brisling», a cavala e outras espécies. O Instituto mantém ainda uma estação de biologia marítima em Flödevigen, próximo de Arendal, onde se realizam estudos e experiências de grande importância para a orientação das referidas secções do Instituto Oceanográfico, que, por sua vez, lhe fornecem abundantes materiais e sugestões de trabalho. Por este conjunto de serviços científicos são promovidos continuados cruzeiros de investigação, que fundamentam os estudos sobre

movimentos dos cardumes, idade e alimentação das espécies, sua conservação, etc. O Instituto Oceanográfico é o efectivo orientador de toda a vastíssima indústria da pesca norueguesa e do seu desenvolvimento, tanto a curto como longo prazo, com o objectivo de assegurar a mais racional exploração dos recursos marítimos em todas as zonas frequentadoras pelas frotas pesqueiras do país.

O Instituto de Investigações tecno-químicas tem a seu cargo os estudos científicos e experimentais relacionados com o desenvolvimento e melhoria de métodos na manipulação, armazenagem e industrialização do pescado, bem como a investigação das propriedades, tratamento e utilização dos diversos produtos. Orienta, deste modo, o comércio de peixe, as indústrias de conservas e extractos, o aproveitamento de sub-produtos e todas as actividades relacionadas com a valorização económica da pesca. Têm sido particularmente notáveis os trabalhos e experiências dos quadros científicos e técnicos deste organismo no aperfeiçoamento da maquinaria e processos industriais utilizados pelas indústrias norueguesas baseadas na pesca. Dirigido por um cientista de nomeada, sob a superintendência de um Conselho presidido pelo próprio Director-Geral das Pescarias e de que fazem parte representantes dos pescadores, industriais e exportadores, o Instituto tem os seus serviços divididos por três departamentos: o de investigações químicas e micro-biológicas, o tecno-químico e o de estudos sobre as vitaminas — cada um deles orientado por especialista qualificado. Com os trabalhos do Instituto — e representados no seu Conselho superior — relacionam-se intimamente os do Real Con-

selho Norueguês para a Investigação Científica e Industrial, os do Museu de História Natural de Bergen e, sob o aspecto económico geral, os do Ministério das Pescas.

Embora à margem do trabalho científico relacionado com a economia das pescas, a secção de Construções e Apetrechamento a que aludimos anteriormente também desempenha importante papel no seu desenvolvimento, embora sob formas indirectas. A esses organismo, que conduziu com eficiência singular o esforço de reconstrução das instalações técnicas e industriais norueguesas no ramo piscatório, devem-se valiosos estudos sobre as modalidades de edificações e equipamento dos serviços relacionados com a economia do mar. O corpo de engenheiros e técnicos que o serve tem dado mostras de grande clarividência na sua especialidade e prestado às instituições científicas colaboração preciosa.

Graças à iniciativa sempre actuante dos seus cientistas, inspirados no exemplo e nas obras dos sábios que mencionamos, e à organização magistral dos seus serviços, a Noruega tem realizado uma obra de aperfeiçoamento das técnicas piscatórias que talvez nenhum país excedeu. Há poucos anos um relatório económico do governo de Oslo salientava que os trabalhos de nacionalização das pescas deveriam permitir o incremento rápido da sua exploração, mesmo reduzindo a 30 ou 40 mil os efectivos da população piscatória. Esse resultado está a alcançar-se mais rapidamente do que então foi previsto — e, em grande parte, por efeito dos progressos extraordinários da investigação científica aplicada à pesca, tanto por iniciativa privada como pela acção sistemática e cada vez mais ampla do Estado.

LOTA POR MEIO DE QUADRO ELÉCTRICO

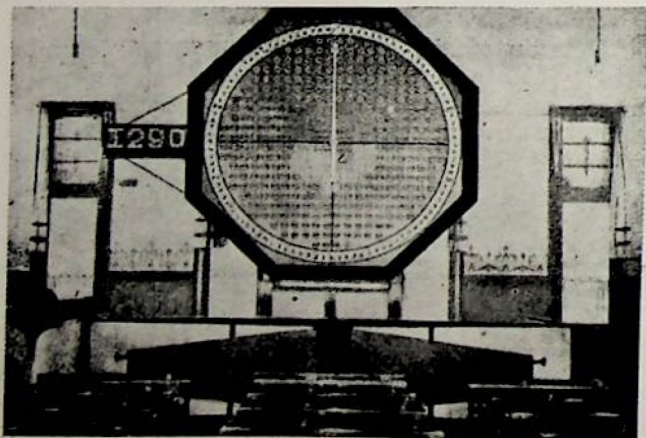
O nosso distinto colaborador, o sr. A. de Coudekerque Lambrecht, Director do Comité Nacional de Propaganda francês, que está empenhado numa campanha de propaganda do consumo do peixe no seu País, fez projectar numa sala em Paris alguns filmes interessan-

tes sobre a pesca, o comércio e o consumo do peixe na Bélgica, Holanda, Suécia e França. Uma passagem do filme sobre a Holanda atraiu particularmente a atenção dos espectadores: o funcionamento do quadro eléctrico utilizado nas salas onde se fazem as lotas e que permite a venda do peixe em condições de eficiência, ordem, rapidez e silêncio que são o contraste mais flagrante com o caos que reina nas lotas nos nossos portos e que tão prejudicial é à economia da indústria de conservas de peixe portuguesa.

Porque certamente os nossos leitores desejarão conhecer o sistema, aqui reproduzimos o quadro eléctrico Van Der Hoorn com os necessários pormenores.

O quadro eléctrico é quadrangular e tem na margem exterior um círculo dividido em 100 algarismos que vão de 100 a 1.

Uma agulha gira sobre o quadro passando a ponta sobre os algarismos de venda. No meio do quadro estão colocadas placas de vidro; cada placa é numerada e indica o número do comprador. Uma lâmpada eléctrica



(Continua na pág. 25)

MATÉRIAS PRIMAS



Importação portuguesa de matérias primas em 1951

	Quilos	Esc.
Janeiro		
Folha	569.984	4.546.570
Chumbo	1.876	3.700
Fevereiro		
Folha	599.535	5.065.473
Chumbo	75.495	913.310
Março		
Folha	769.896	8.394.942
Chumbo	150.357	2.023.004
Abril		
Folha	411.724	3.953.570
Chumbo	253.711	3.083.981
Maió		
Folha	1.009.422	10.965.600
Chumbo	78.107	1.148.287

Produção de folha electrolítica

A produção desta folha teve o seu início nos E. U. A. em 1942 em consequência das mesmas razões que hoje justificam a falta de estanho para fins civis: a sua absorção em enorme escala para objectivos militares. A quantidade que a América do Norte produziu naquele ano foi de 73.595 ton.. Mas já em 1949 esta produção atingiu 1.779.494 ton., e em 1950 subiu para 2.536.247 ton.. A produção de folha electrolítica na Inglaterra só começou mais tarde, em 1948, com 38.352 ton., mas tem continuado a progredir e em 1949 fabricaram-se 61.471 ton. e em 1950 62.993 ton..

Aumento de produção de cautchú sintético

O governo dos Estados Unidos tem em projecto a realização de um plano a executar durante um ano que lhe permitirá aumentar de cerca de 102.000 ton. a produção de cautchú-

sintético das fábricas que lhe pertencem. Este plano implicaria a construção de novas fábricas, o que levaria 18 meses.

As fábricas que pertencem ao Governo, actualmente em exploração, têm uma produção de cautchú sintético de 670.560 ton., produção que deveria ter atingido 772.160 ton. do fim do mês de Junho passado. Actualmente a indústria de cautchú-sintético nos E. U. A., compreendendo as fábricas governamentais e as privadas, tem uma produção total anual de cerca de 853.450 ton. que atingirá provavelmente 965.000 ton. no ms de Julho deste ano.

A situação da folha na Inglaterra

Realizou-se há pouco tempo na Câmara dos Comuns um interessante debate acerca dos fornecimentos de folha, especialmente no que se refere às necessidades dos fabricantes enlatados, e em que se reconheceu a gravidade da situação. Segundo ali se afirmou, a produção total de folha na Inglaterra em 1949, foi de 664.000 ton. e a exportação de 194.000 ton.. Em 1950 a produção e a exportação aumentaram respectivamente para 690.000 ton. e 247.000 ton.. Durante o debate, vários oradores expuseram as dificuldades que estão sofrendo os fabricantes de vegetais, frutos e peixe em virtude da falta de folha e pediram que lhes fosse atribuído um aumento anual de 15.000 a 20.000 ton..

A produção de folha na Inglaterra é ainda inferior à de antes da guerra em que atingiu 900.000 ton. e para satisfazer todas as necessidades actuais de consumo no país e da exportação, seriam precisas 1.000.000 ton..

A produção de 1951, se não surgirem dificuldades, é calculada em

760.000 ton. das quais 200.000 ton. fornecidas pela fábrica moderna de Ebbw Vale e 520.000 ton. pelas fábricas de sistema antiquado, manual, de South Wales que lutam com falta de mão de obra apropriada. As restantes 40.000 ton. serão produzidas pela fábrica de Trostre que iniciou a sua laboração no verão passado.

Como se vê pelos números acima, a produção das fábricas manuais é ainda a maior. Note-se, a propósito, que desde 1943 que os E. U. A. acabaram com as fábricas manuais, substituindo-as por outras modernas de grande produção.

Se não surgirem alterações, presume-se que em 1952 a produção de folha inglesa atingirá 950.000 ton., compreendendo 250.000 ton. da fábrica de Trostre, 200.000 ton. da de Ebbw Vale e 500.000 ton. das fábricas manuais.

A lata do futuro

O sr. W. Richards, num artigo publicado numa revista da especialidade inglesa em que comenta o novo processo de fabricação de folha electrolítica adoptado pela fábrica Weirton Steel Company e à que já também fizemos referência no nosso número de Maio, visiona a lata de futuro com as seguintes características, tendo em vista uma maior economia do estanho utilizado na folha; terá no interior uma camada de estanho com uma espessura entre quatro e doze onças (112 e 336 grammas), segundo as necessidades calculadas para cada fabrico particular de conservas; o exterior da lata terá cerca de duas onças de estanho por caixa de folha base; sobre a camada interior de estanho serão aplicadas três camadas de verniz, uma resistente ao enxofre, outra ao óleo e outra à água; toda esta cobertura será virtualmente inerte e totalmente sem qualquer acção sobre o sabor do alimento.

O exterior da lata levará também um camada de verniz resistente ao enxofre, como precaução contra atmosferas industriais e mais duas camadas de verniz resistente à água.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS DE:

- A T U M
- SARDINHAS
- CAVALAS
- CHICHARRO
- ANCHOVAS
- PASTAS DE
- PEIXE
- MARISCO

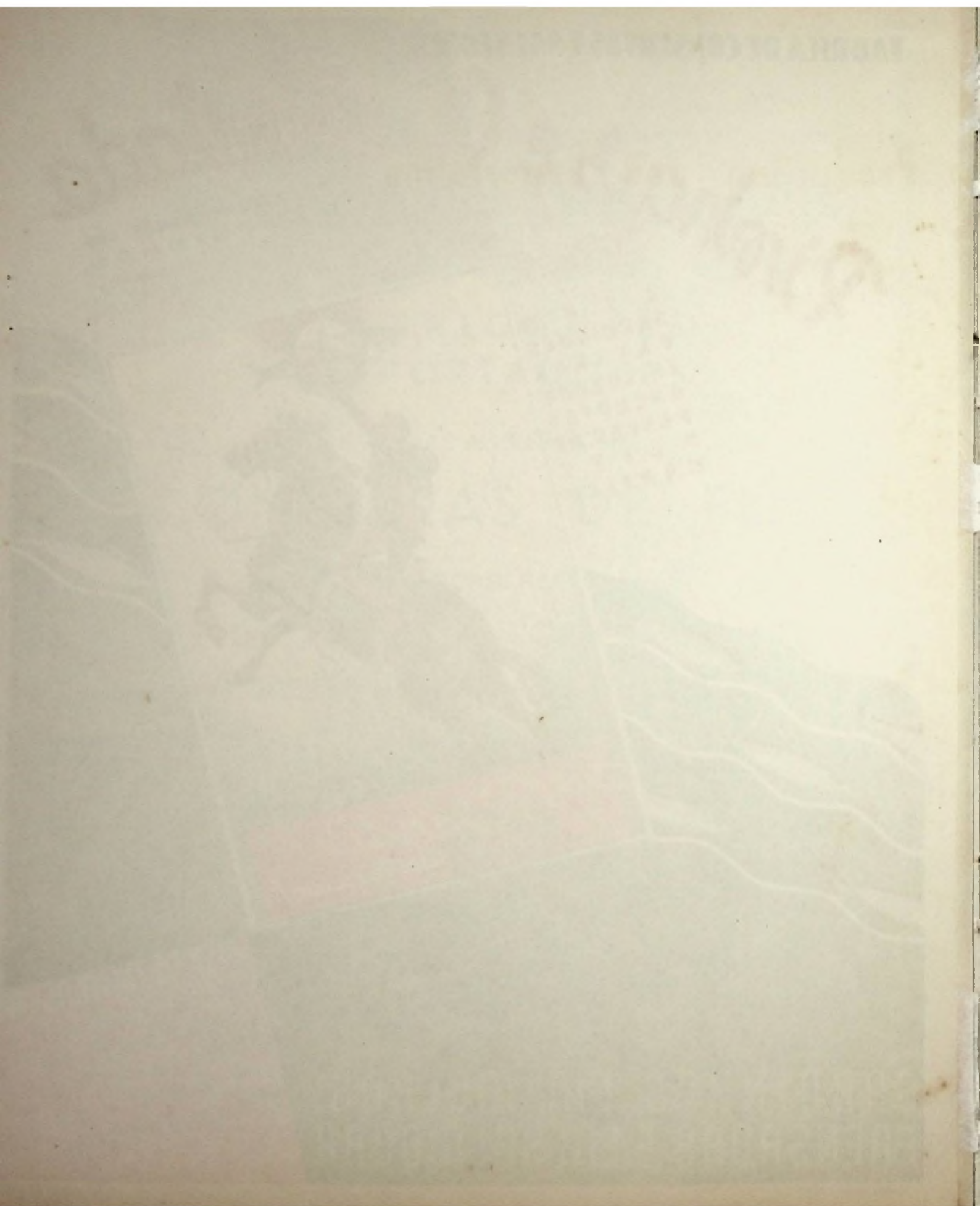


"Pinhais"
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
 PINHOS - MASCOTO
 RIOS - SAILOR
 SEMPER - IDEM
 E D U S B - TO
 CIBELES - MARINHEIRO





JUNHO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	0,97	7.200		1,06	34.540\$00	
	consumo	99,03	738.312	745.712	98,94	3.218.808\$40	3.253.348\$40
Peniche	mólhos	4,18	2.880		4,12	14.400\$00	
	consumo	95,82	65.940	68.820	95,88	334.920\$00	349.320\$00
Lisboa	mólhos	2,46	13.725		2,40	70.460\$00	
	consumo	97,54	545.313	559.038	97,60	2.866.307\$00	2.936.767\$00
Setúbal	mólhos	40,51	159.565		45,44	772.340\$00	
	consumo	59,49	234.362	393.927	54,56	927.445\$00	1.699.785\$00
Lagos	mólhos	82,28	52.695		83,92	237.630\$00	
	consumo	17,72	11.350	64.045	16,08	45.530\$00	283.160\$00
Portimão	mólhos	69,48	439.150		81,46	2.035.465\$00	
	consumo	30,52	192.870	632.020	18,54	463.276\$00	2.498.791\$00
Olhão	mólhos	77,76	298.522		85,51	1.624.280\$00	
	salmoura	1,30	5.000		0,54	10.200\$00	1.899.474\$00
V. R. Santo António	consumo	20,94	80.401	383.923	13,95	264.994\$00	
	consumo	21,21	33.160	271.525	14,67	74.560\$00	508.100\$00
	consumo	87,79	238.365	3.118.810	85,33	433.540\$00	13.428.695\$04

Para conservas em molhos 1.006.897 quilos (32,28 %) Ess. 4.863.675\$00 — Em salmoura 5.000 quilos (0,16 %) Esc. 10.200\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos

Matosinhos 4\$79, Peniche 5\$00, Lisboa 5\$13, Setubal 4\$84, Lagos 4\$50, Portimão 4\$63, Olhão 5\$44, V. R. St.º António 2\$24

LOTA POR MEIO DE QUADRO ELÉCTRICO

(Continuação da pág. 22)

é colocada por detrás de cada placa. Cada lâmpada está ligada por um fio eléctrico a um botão que se encontra sobre um dos bancos da tribuna dispostos por vezes em degrau.

Estes números dos compradores que variam entre 50 a 300 e mais, são os representantes oficiais dos próprios compradores assentados na tribuna e os executores das suas ordens a um simples sinal destes.

Os compradores tomam os seus lugares no começo da

lota. Um empregado põe o quadro em marcha, de forma que a agulha começa a girar. Todo o ruído da conversa que fazia assemelhar a tribuna a um grande cortiço, cessa imediatamente e cada um olha com muito interesse o primeiro lote.

A agulha gira sobre os algarismos até ao momento em que um número sobre o quadro é alumiado súbitamente e a agulha pára.

Um dos compradores tinha premido o botão; a lâmpada indica o comprador e a agulha indica o preço.

O empregado nota então o preço e o comprador carrega outra vez no botão; a agulha começa de novo a girar e a lâmpada apaga-se.

É completamente impossível que 2 ou 3 números se alumiem ao mesmo tempo.



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

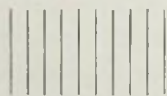
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

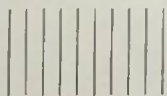
GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A

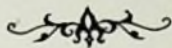


Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

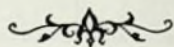


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C.ª
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na **ALEMANHA**



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: **HAMBURGO** 11, Neuer Wandröhm 1

Endereço telegráfico **ALHAMBRA**, Hamburgo

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias Primas para a Indústria de Conservas, Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira, Folha de Flandres, Inglesa e Americana, Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha
FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL



Mariolinda Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C^A, L^{DA}

packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de poisson

SETÚBAL

Telegraphic address
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic address
Adresse télégraphique
SOMAR

Porque não ataca o estanho nem o chumbo...

malrita

...é o mais eficiente le também o mais económico) desengordorante de grelhas

Fabricado por

Powell & Schofield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

Soc. Com «Altori» Lda.

LISBOA

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C^A, LDA.
LISBON (Portugal)

Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E. U. A. para as
CONSERVAS DE PEIXE PORTUGUESAS

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em

105, Hudson Street
New York City, N. Y.

112 Market Street
San Francisco, California

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

Códigos { A. B. C. 5.^a Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS
DUBIX

Cozimento a sêco
da sardinha em gre-
lhas ou em latas

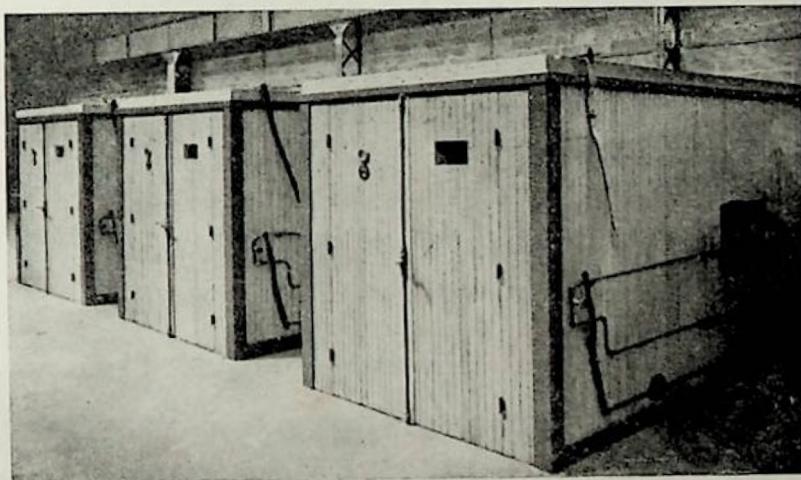
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o tamanho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sar-
dinha a sêco com
atomização
de azeite

Dois tipos:
de Carro e Contínuo

Fornecem-se a pe-
dido todas as infor-
mações técnicas

Sistema F. BALÉS, «Le Tourbillon» fundado em 1913

Établissements **F. DUMOULIN**, constructor

41, Av. de Bonneuil, LA VARENNE (Seine)—Telefone: GRA 11-46

PATENTE FRANCESA N.º PU 592-544 — IMPÉRIO CHERIFIANO N.º 5606 — PORTUGAL: N.º 28404

ENDEREÇO TELEGRÁFICO - «PORTNORCOM»

THE NORPORT COMPANY, INC.

99 HUDSON-STREET

NEW-YORK. 13 N. Y.

IMPORTADORES

DISTRIBUIDORES

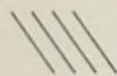


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegado do Governo junto dos Grémios: Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

Eurico Felgueiras
Pedro de Carvalho Marôcho
João Viariz Chaves de Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sales

Sub-delegado do Governo no Sul:
Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Perelra
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*

ETP

